

Tarte flambee – alzacka pizza

50—60 Min

Składniki - Ilość osób: 2

= Kotányi Produkte

Na ciasto

200 g	Mąka pszenna
100 ml	Woda
1 łyżka	Olej
1 szczypta	Sól Morska jodowana

Nadzienie

1 szt	Czerwona cebula
50 g	Boczek wędzony
100 g	Kwaśna śmietana
0.5 łyżeczki	Pietruszka zielona cięta
1 szczypta	Pieprz Czarny mielony
1 łyżeczka	Posiekany szczypiorek

Przygotowanie

1. W dużej misce wymieszaj mąkę i sól, dodaj wodę, olej i zagnieć ciasto rękoma lub mikserem (używając końcówki do ciasta). Ugniataj ciasto przez około 5 minut lub do momentu, aż będzie miękkie, gładkie i sprężyste. Uformuj je w kulę, zawiń w folię spożywczą i odstaw na 30 minut w temperaturze pokojowej.
2. W tym czasie oczyść i posiekaj cebulę w półksiężyce. W dalszej kolejności pokrój boczek w paski i wymieszaj kwaśną śmietanę z natką pietruszki.
3. Rozgrzej piekarnik do 200 stopni. Ciasto podziel na pół, po czym jedną połowę rozwałkuj na placek o wymiarach 25 na 30 cm. Przełóż ciasto na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i posmaruj połową kwaśnej śmietany. Następnie równomiernie rozłóż na cieście połowę boczku i cebuli i oprósz pieprzem według uznania.
4. Włóż blachę do piekarnika i piecz przez 10 - 12 minut lub do momentu, aż krawędzie staną się złotobrązowe. Powtarzaj czynność z resztą ciasta i nadzieniem. Po upieczeniu posyp tartę szczypiorkiem.